

Vacherins

comme chez le pâtissier... ou presque

Paul Simon

Photographies de Charlotte Lascève



LES PETITS PLATS
MARABOUT
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES
DEPUIS L'AN 2000

Vacherin : « Petit dessert désuet, délicieusement apprécié de tous et tellement facile à réaliser. » Lorsque les 60 ans de mamie se terminaient par le traditionnel vacherin, la table du jour se sentait comme rassurée par tant de tradition. Le vacherin se fit de plus en plus discret pour laisser place aux mousses de fruits en tout genre (vive la gélatine).

Le fruit exotique tira la couverture jusqu'à lui pour laisser au placard le vacherin tant aimé. Eh bien voilà qu'aujourd'hui, il revient en force tel un boomerang par grand vent, il se modernise afin de s'individualiser pour un tête-à-tête, il se partage pour les fiançailles du petit, il s'est fait pote avec le fruit exotique, il est bien vivant...

Avec peu de chose, on peut réaliser un dessert original, qui se renouvelle sans cesse. De la chantilly, quelques meringues, une glace ou un sorbet, de l'imagination, et le tour est joué.



Paul Simon

vacherins

photographies Charlotte Lascève
stylisme Élodie Rambaud

LES PETITS PLATS
MARABOUT
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES
DEPUIS L'AN 2000

sommaire

préparation

les ustensiles	4
recette de base de la meringue	6
mise en forme des meringues	8
meringues aromatisées	10
chantilly	12
les 7 décors qui changent	14
une bonne vraie glace... ..	16

les gros gâteaux

vacherin vanille	18
vacherin framboises	20
vacherin au chocolat	22
vacherin à la fraise	24
vacherin à la pêche	26
vacherin à l'abricot	28
vacherin marshmallow	30
vacherin choco lait	32
vacherin spécial anniversaire	34
vacherin norvégien	36

versions individuelles

mini vacherins à croquer	38
kits vite prêts	40
kits chic	42
les classiques individuels	44
vacherin mangues	46
vacherin amande façon charlotte	48
vacherin ananas	50
vacherin choco amandes	52
vacherin praliné	54
vacherin tout caramel	56
vacherin aux agrumes	58
vacherin banana split	60
vacherin choco-cannelle	62
vacherin poires	64
vacherin in love	66
vacherins for two	68
vacherin amaretto	70



les ustensiles

1- le fouet

Pour les costauds ou les puristes, le fouet va monter les blancs (un fouet électrique est hautement recommandé) et transformer la crème fleurette en chantilly (la texture sera plus dense qu'avec le siphon).

2- le tamis

Il va tamiser le sucre glace et évitera ainsi la formation de grumeaux de sucre dans la meringue.

3- le siphon

Le siphon est l'allié des vacherins, il va permettre de réaliser des crèmes chantilly aromatisées qui pourront se conserver plus longtemps (3 jours au réfrigérateur).

La texture obtenue est plus aérienne qu'une chantilly classique ; le seul hic est que vous ne vous musclerez pas l'avant-bras comme avec un fouet !

4- la poche et les douilles

Elles permettent de dresser meringues et chantilly en donnant des formes différentes en fonction de la douille utilisée. Il est plus judicieux d'utiliser des poches jetables plus propres qu'une poche réutilisable.

5- le papier sulfurisé

Il va permettre aux meringues de cuire tranquillement. Elles se décolleront alors toutes seules du papier.



PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 2 HEURES

recette de base de la meringue

La meringue est un des éléments indispensables pour réaliser un vacherin. Elle se prépare sous toutes les formes, elle se pare de chocolat, de cannelle, de vanille et se conserve dans une boîte hermétique. La recette de base va vous permettre de cuisiner 600 g de meringues. À vous de varier les formes en fonction du vacherin choisi.

meringue

200 g de blanc d'œuf
(soit 5 ou 6 blancs)
200 g de sucre en poudre
200 g de sucre glace

ustensiles

batteur
papier sulfurisé
maryse
tamis
poche

- Préchauffer le four à 100 °C.
- Monter les blancs d'œufs en neige très ferme.
- Ajouter le sucre en poudre et fouetter pendant 5 minutes à grande vitesse.
- Tamiser le sucre glace, l'incorporer à l'aide d'une maryse aux blancs montés. (Vous pouvez à cet instant ajouter au sucre glace 1 cuillère à café de cannelle, 2 cuillères à soupe de poudre de cacao, selon votre envie...)
- Verser la préparation dans une poche. Dresser la meringue sous la forme choisie sur une feuille de papier sulfurisé. Avec les ingrédients utilisés, vous pouvez remplir complètement 2 plaques de four. Si vous ne disposez que d'une seule plaque, enfournez-les en 2 fournées.
- Cuire à 100° C pendant 2 heures.
- Laisser complètement refroidir les meringues avant de les retirer du papier sulfurisé.
- Rangées dans une boîte hermétique, les meringues peuvent être conservées pendant 10 jours.



mise en forme des meringues

Les meringues peuvent se décliner sous toutes les formes possibles. Elles peuvent être dodues, en spirale, allongées, en téton ou en dôme... Bref, autant de formes que d'imagination, autant d'allures que de douilles à pâtisserie. Afin de réaliser des meringues identiques, n'hésitez pas à tracer au crayon des gabarits sur une feuille de papier sulfurisé.

Nous utiliserons différents types de meringues que nous avons préparés ici avec 3 blancs d'œuf, 100 g de sucre semoule et 100 g de sucre glace.

1- meringue classique

Ustensile : disposer à même le papier sulfurisé à l'aide d'une maryse.

Forme : grosse meringue.

Quantité : 2.

2- dôme

Douille : ronde.

Forme : ronde, dodue et de 5 cm de diamètre.

Quantité : 30 à 40 meringues.

3- bouton

Douille : ronde.

Forme : ronde, pointue et de 2 cm de diamètre.

Quantité : environ 100 meringues.

4- boudoir

Douille : ronde.

Forme : pouce de 10 cm sur 2.

Quantité : 30 à 40 meringues.

5- mikado

Douille : ronde.

Forme : barre de 15 cm sur 1 cm.

Quantité : 50 à 60 meringues.

6- spirale

Douille : ronde.

Forme : confectionner des diamètres différents.

Quantité : 30 à 40 meringues.

7- fleur

Douille : ronde.

Forme : 7 meringues « bouton » accolées les unes aux autres avant la cuisson.

Quantité : 30 à 40 meringues.

8- zigouigoui

Douille : différentes tailles.

Forme : inspirée de votre créativité.

Quantité : dépend des tailles des meringues confectionnées.



meringues aromatisées

La meringue peut aisément se customiser et se transformer en se parant de fruits secs, de raisins, de pralines concassées. Tous ces produits vont être ajoutés au dernier moment, juste avant la cuisson. Vous pouvez également les aromatiser en mélangeant au sucre glace du cacao en poudre, de la cannelle, du gingembre...

meringue

200 g de blanc d'œuf

(soit 5 ou 6 blancs)

200 g de sucre semoule

200 g de sucre glace

Voici quelques exemples de meringues aromatisées. Ajoutez ces ingrédients au dernier moment soit au sucre glace, soit directement à la préparation, juste avant la cuisson.

- 1- Ajouter 1 cuillère à soupe de cannelle au sucre glace.
- 2- Ajouter 2 cuillères à soupe de poudre de cacao au sucre glace.
- 3- Ajouter 2 cuillères à soupe de pralines concassées à la préparation meringue à l'aide d'une maryse.
- 4- Ajouter 2 cuillères à soupe de raisins blonds à la préparation meringue à l'aide d'une maryse.
- 5- Parsemer sur les meringues dressées amandes effilées, pistaches ou pignons.



chantilly

La chantilly est tout aussi importante dans la réalisation du vacherin. Elle doit se préparer à la main dans un récipient glacé (utiliser un lit de glaçons), avec une crème sortant du réfrigérateur. On rajoutera à la fin du sucre en poudre afin de donner un côté croquant sous la dent. À vous de la faire vivre en incorporant café, caramel, vanille, coulis de fruits...

1- chantilly à la vanille

50 cl de crème liquide
1 gousse de vanille
150 g de sucre semoule

Gratter la gousse de vanille fendue en 2 dans la crème. fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme, ajouter le sucre. La chantilly doit se monter au fouet dans un récipient glacé en utilisant une crème liquide très froide.

2- chantilly au cacao

50 cl de crème liquide
50 g de cacao en poudre
150 g de sucre semoule

Tiédir la crème, ajouter le cacao et le sucre, bien mélanger, mettre en siphon, garder au frais. La crème aromatisée doit être très fluide : le moindre grumeau boucherait la sortie de la chantilly.

3- chantilly au café

50 cl de crème liquide
150 g de sucre semoule
2 cuillères à soupe d'extrait de café

Mélanger la crème avec le café et le sucre, bien remuer, mettre en siphon, garder au frais. Utiliser différentes douilles pour varier les formes.

4- chantilly aromatisée

50 cl de crème liquide
3 cuillères à soupe de sirop
120 g de sucre semoule

Mélanger la crème avec le sirop et le sucre, bien remuer, mettre en siphon, garder au frais.



1



2

3

4



les 7 décors qui changent

Le vacherin supporte aisément la fantaisie. Voici quelques décors à faire et à manger sans aucune modération. De plus, ils se préparent tous en 15 minutes !

1- nougatine

100 g de sucre semoule
50 g d'amandes effilées
papier sulfurisé huilé

Faire fondre le sucre en caramel dans une casserole. Ajouter les amandes effilées, bien mélanger afin qu'elles soient tout enrobées de caramel puis étaler sur une feuille de papier sulfurisé huilé. Laisser durcir.

2- « dentelles » de caramel

100 g de sucre semoule
papier sulfurisé huilé

Faire fondre le sucre en caramel dans une casserole. Plonger une fourchette dans le caramel brun, remuer la fourchette sur le papier sulfurisé afin de faire tomber du caramel, laisser durcir (manipuler avec précaution).

3- chocolats aux raisins

100 g de chocolat noir
1 cuillère à soupe de rhum
quelques raisins au rhum
papier sulfurisé huilé

Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir avec une cuillère à soupe de rhum, disposer des virgules sur une feuille de papier sulfurisée poser quelques raisins au rhum.

4- chocolats noisettes-pistaches

100 g de chocolat noir
40 g de beurre
noisettes grossièrement hachées
pistaches grossièrement hachées
papier sulfurisé huilé

Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir avec 40 g de beurre, étaler des petits palets sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de noisettes et de pistaches grossièrement hachées.

5- « dentelles » de chocolat

100 g de chocolat noir
40 g de beurre
papier sulfurisé huilé

Faire fondre au bain-marie 100 g de chocolat noir avec 40 g de beurre et étaler le chocolat à la volée sur le papier sulfurisé.

6 et 7- meringues au chocolat

meringues bouton ou autres formes
100 g de chocolat noir
40 g de beurre
noix de coco râpée ou poudre de spéculos (optionnel)
papier sulfurisé huilé

Et pourquoi pas tremper les meringues dans le chocolat fondu, les consommer telles quelles ou alors les tremper à nouveau dans de la coco râpée, de la poudre de spéculos...



POUR 6-8 BOULES • PRÉPARATION : 5 MINUTES

une bonne vraie glace...

À vous le vrai sorbet minute, riche de bons fruits de saison gorgés de goût !

200 g de fruits surgelés coupés
en cubes
1 blanc d'œuf
50 g de sucre en poudre

astuces

Congelez vous-même vos fruits en période optimale. Vous pourrez alors les conditionner comme bon vous semble (en paquet de 200 g par exemple) et les utiliser pour vos sorbets.

préparation de la glace

- Utiliser un robot type « cutter » pour faire vous-même vos sorbets. Il vous suffit alors de mélanger des fruits surgelés coupés en cubes, un blanc d'œuf et du sucre en poudre.
- Faire ensuite tourner le robot à plein régime jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Congeler.



vacherin vanille

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide

100 g de sucre

glace

½ litre de glace vanille

ustensile

1 cercle de 5 cm de haut

et de 20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en dôme et en garder 8 pour le décor.
- Écraser grossièrement le reste des meringues dans le cercle posé sur le plat de service.
- Préparer votre chantilly en suivant les conseils indiqués page 12.
- Disposer des boules de glace vanille et compléter de chantilly.
- Enlever le cercle, décorer avec le reste de chantilly et les meringues en dôme.
- Congeler 2 heures avant de consommer.



POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION: 15 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin framboises

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide

100 g de sucre

glace

½ litre de glace framboise

garniture

300 g de framboises

ustensile

1 moule carré de 10 cm de haut
et de 15 cm de côté

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en bouton et en garder 18 de côté pour le décor.
- Écraser grossièrement le reste des meringues et disposer une couche de chantilly dans le fond du plat, ajouter de la meringue écrasée et quelques boules de glace framboise.
- Préparer votre chantilly en suivant les conseils indiqués page 12.
- Ajouter de nouveau de la chantilly dessus et disposer tout autour des framboises à l'envers (elles se retrouveront à l'endroit une fois démoulées).
- Répéter l'opération et compléter avec le reste de chantilly, de meringue et de glace framboise. Mettre 2 heures au congélateur.
- Avant de servir, tremper le plat quelques secondes dans de l'eau chaude, décorer de framboises fraîches et de meringues en bouton.



POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION: 15 MINUTES • REPOS: 30 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin au chocolat

meringue

1 blanc d'œuf

30 g de sucre en poudre

30 g de sucre glace

chantilly au chocolat

30 cl de crème liquide

60 g de poudre de cacao

80 g de sucre glace

chocolat

100 g de chocolat noir

40 g de beurre

glace

½ litre de glace chocolat

ustensile

1 cercle de 5 cm de haut sur 20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6, puis confectionner des meringues en boudoir.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Tremper la moitié des meringues en boudoir dans le chocolat. Garder au frais.
- Écraser grossièrement les meringues au chocolat et tapisser le fond du cercle posé sur le plat de service.
- Préparer votre chantilly au chocolat en faisant tiédir la crème liquide, en ajoutant la poudre de cacao, le sucre glace et en la mettant en siphon (voir conseils page 12).
- Sur les meringues au chocolat écrasées, ajouter la chantilly au chocolat et des boules de glace chocolat.
- Enlever le cercle, terminer la décoration et saupoudrer de morceaux de meringue nature.
- Congeler 2 heures avant de servir.



POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION : 20 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin à la fraise

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide
100 g de sucre

glace

1/2 litre de sorbet fraise

coulis de fraises et garniture

300 g de fraises
30 g de sucre

ustensile

1 moule à charlotte

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en mikado et en garder 10 pour la décoration. Écraser grossièrement le reste des meringues.
- Réserver 10 fraises pour le décor. Mixer les autres fraises avec 30 g de sucre. Passer le coulis au chinois étamine.
- Préparer de la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger le coulis avec la chantilly très ferme, ajouter la meringue écrasée.
- Remplir un moule à charlotte de ce mélange, ajouter des boules de sorbet fraise. Congeler 2 heures.
- Tremper rapidement le moule à charlotte dans de l'eau tiède, démouler sur le plat de service. Décorer de fraises émincées et de meringues en mikado.



vacherin à la pêche

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide
100 g de sucre

crème et garniture

1 boîte de pêche au sirop
10 cl de liqueur de pêche

glace

½ litre de sorbet pêche

ustensile

1 moule carré de 10 cm de haut
et de 15 cm de côté

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en dôme, en réserver 8 pour le décor et écraser grossièrement le reste.
- Préparer de la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Garder 2 médaillons de pêche et les émincer finement. Mixer le reste des pêches avec la liqueur et mélanger le tout avec la chantilly ferme.
- Ajouter les meringues écrasées à la préparation. Verser le tout dans un moule carré et ajouter au-dessus le sorbet pêche. Congeler pendant 2 heures.
- Tremper le moule dans de l'eau chaude, démouler, décorer de chantilly, de meringues en dôme et de pêches émincées.



vacherin à l'abricot

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace
8 amandes émondées

chantilly

30 cl de crème liquide
100 g de sucre

glace

½ litre de sorbet abricot

garniture

1 boîte d'abricots au sirop

ustensile

1 cercle de 5 cm de haut sur
20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner des meringues en dôme. En garder 8, piquées d'une amande émondée (à prévoir avant la cuisson) pour le décor. Écraser grossièrement le reste.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Garder 12 médaillons d'abricot pour le décor, couper le reste en petits cubes.
- Mélanger les cubes d'abricot avec la chantilly ferme et de la meringue grossièrement écrasée.
- Disposer le cercle sur le plat de service, verser la chantilly et ajouter le sorbet abricot. Congeler 2 heures.
- Enlever le cercle et coller tout autour les médaillons d'abricot à l'aide de chantilly. Disposer les meringues en dômes sur le dessus puis terminer par un abricot.



POUR 6 PERSONNES • PRÉPARATION: 20 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin marshmallow

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

chantilly-sirop

30 cl de crème liquide

100 g de sucre

2 cuillères à soupe de grenadine

1 cuillère à soupe de sirop de fraise

1 cuillère à soupe de sirop

de framboise

1 cuillère à soupe d'eau de fleur

d'oranger

garniture

1 paquet de marshmallow

ustensile

1 moule carré de 10 cm de haut

et de 15 cm de côté

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner des meringues en bouton à l'aide d'une douille cannelée et en réserver 12 pour le décor. Écraser grossièrement les meringues restantes.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger la meringue écrasée avec la chantilly.
- Ajouter les sirops ainsi que l'eau de fleur d'oranger sans trop mélanger (les traits de sirop doivent être apparents).
- Verser le tout dans un moule carré. Congeler 2 heures.
- Tremper le moule dans de l'eau tiède puis démouler.
- Recouvrir de marshmallow et décorer de touffes de chantilly ainsi que de meringues en bouton.



Vacherin choco lait

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

chantilly-nutella

30 cl de crème liquide

3 cuillères à soupe de nutella

glace

½ litre de glace café

chocolat

100 g de chocolat au lait

40 g de beurre

ustensile

1 cercle de 5 cm de haut sur

20 cm de diamètre

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner des meringues en boudoir ainsi que des meringues en bouton à l'aide d'une douille cannelée. En conserver 12 de chaque sorte pour le décor.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre, tremper le reste des meringues dedans puis les garder au frais.
- Chauffer la crème liquide, ajouter le nutella, bien mélanger, verser dans un siphon puis garder au frais.
- Émietter les meringues au chocolat dans un cercle sur son plat de service, ajouter de la chantilly-nutella puis de la glace café. Congeler 2 heures.
- Enlever le cercle, décorer de meringues en boudoir, de chantilly-nutella et de meringues en bouton.



vacherin spécial anniversaire

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide
100 g de sucre

chocolat

120 g de chocolat noir
50 g de beurre

glace

¼ litre de glace vanille
¼ litre de glace chocolat

ustensiles

1 cercle de 5 cm de haut
et de 20 cm de diamètre
2 feuilles de papier sulfurisé

- Couper une feuille de papier sulfurisé à 20 cm de haut, l'autre à 25 cm. Chemiser l'intérieur du cercle avec la petite feuille pour faire un gros cylindre etagrafer la feuille pour la fixer (veiller à ne pas perdre d'agrafes dans le vacherin!).
- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner des grandes meringues et les écraser grossièrement, une fois sèches.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Remplir le cylindre de chantilly, de glace chocolat, de glace vanille et de meringue écrasée. Congeler 2 heures.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre.
- Tartiner l'autre feuille de chocolat fondu en égalisant bien la base et en laissant prendre le chocolat des formes aléatoires afin qu'il fasse une dentelle.
- Sortir le vacherin du congélateur, enlever le cercle et le papier sulfurisé.
- Entourer le vacherin avec la bande de chocolat tiède, mettre de nouveau 15 minutes au congélateur.
- Retirer délicatement le papier sulfurisé. Servir aussitôt.
Ne pas oublier les bougies !



vacherin norvégien

12 meringues en boudoir

1 blanc d'œuf

30 g de sucre semoule

30 g de sucre glace

meringue italienne

4 blancs d'œuf

120 g de sucre semoule

120 g de sucre glace

glace

1 litre de glace vanille

garniture

100 g de confiture de cerises noires

flambage

10 cl de cognac

- Préparer 12 meringues en boudoir en suivant les étapes de la recette, page 6.
- Pour la meringue italienne, monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre semoule et laisser le batteur tourner 10 minutes supplémentaires. Passer le sucre glace au tamis, ajouter délicatement le sucre glace aux blancs d'œuf puis mettre en poche. Réserver.
- Disposer les meringues en boudoir sur un plat (des dimensions de votre bloc de glace vanille) et recouvrir de confiture de cerises.
- Ajouter le bloc de glace vanille sur les meringues, napper de confiture de cerises noires.
- Recouvrir de meringue italienne et laisser parler l'imagination. Congeler 2 heures.
- Au moment de servir, chauffer le cognac, l'enflammer, napper le vacherin de cognac en feu.



mini vacherins à croquer

Le vacherin peut aisément se grignoter comme une petite bouchée, mélange de glace, de fondant, de croustillant, et lorsqu'il est accompagné d'une petite sauce pour faire trempette, alors là !

Les bouchées se conservant sans problème au congélateur, préparez-les à l'avance.

2 meringues en boudoir
1 tranche de glace orange sanguine
100 g de chantilly
100 g coulis de framboise

1- agrumes

2 meringues en boudoir enfermant une tranche de glace orange sanguine à tremper dans un mélange de chantilly coulis de framboise.

2 meringues en bouton
1 boule de glace caramel
100 g de sucre semoule
30 g de beurre demi-sel
10 cl de crème liquide

2- caramel

2 meringues en bouton enfermant une boule de glace caramel (faite avec une cuillère à pomme parisienne). Cuire le sucre avec une cuillère à soupe d'eau dans une casserole jusqu'à obtention d'un beau caramel brun, ajouter le beurre puis la crème. Laisser cuire 2 minutes, garder à température ambiante. Napper les meringues et la boule de glace avec ce caramel mou.

2 meringues en boudoir cannelle
1 boule de glace pain d'épice
50 g de chocolat noir
15 cl de crème liquide
chantilly

3- cannelle

2 meringues en boudoir cannelle enfermant une boule de glace pain d'épice à tremper dans un chocolat noir surmonté d'une petite chantilly. Le chocolat noir est préparé en chauffant la crème liquide, en ajoutant hors du feu le chocolat noir et en mélangeant les ingrédients.

sorbet aux fruits rouges
100 g de fruits rouges surgelés
40 g de sucre
2 meringues rectangulaires
de 2 cm sur 5 cm

4- fruits rouges

Meringue façon sandwich enfermant un sorbet aux fruits rouges. Préparer un coulis chaud de fruits rouges : chauffer les fruits surgelés avec le sucre, laisser mijoter et mixer. Tremper la meringue façon sandwich dedans.



1

2



3

4



POUR 1 KIT

kits vite prêts

1. Confiture cerise, crème de cassis, chantilly, meringue, glace yaourt
2. Raisins trempés dans du rhum, noix, glace calisson, meringue cannelle, chantilly, rhum
3. Nougatine, meringue, chantilly, glace caramel, sirop de caramel
4. Meringue, chantilly, glace chocolat, crème anglaise
5. Meringue choco-coco, lait de coco, glace coco, chantilly, coco râpée
6. Fruits rouges surgelés, sorbet fruits rouges, meringue, chantilly
7. Meringue chocolat, nutella, glace marron, chantilly
8. Cubes de pain d'épice, glace café, meringue chocolat, chantilly-cannelle
9. Meringue praline, coulis de praline, glace vanille, chantilly



1



2



3



4



5



6



7



8



9

kits chic

Les kits se servent en verres transparents afin de distinguer les différentes couches d'ingrédients utilisés. Le montage se fait en superposant chaque produit.

12 meringues en boudoir
15 cl de crème liquide + 30 g de sucre
3 pommes
50 g de beurre
100 g de sucre
1 cuillère à soupe de pignons de pin
10 cl de calvados
glace au pignon

12 meringues en boudoir
10 cl de crème liquide + 30 g de sucre
20 cl de café expresso froid
1 cuillère à café d'extrait de café
glace café

12 meringues en boudoir
25 cl de crème liquide + 50 g de sucre
100 g de crème de marron
100 g de brisure de châtaigne
(châtaigne sous vide ou en bocal)
30 cl d'armagnac
glace marron glacé

meringues en zigouigoui
15 cl de crème liquide + 30 g de sucre
4 poires
50 cl de vin rouge
2 étoiles de badiane
1 pincée de cannelle
1 écorce d'orange
80 g de sucre
4 tranches de brioche
sorbet poire

1- pommes (30 minutes de préparation)

Éplucher les pommes, les couper en quartiers, les faire cuire dans le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées, déglacer au calvados. Dresser dans un verre une boule de glace au pignon, de la chantilly, un quartier de pomme au calvados. Renouveler l'opération et terminer par de la meringue émietée et des pignons. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.

2- café (10 minutes de préparation)

Casser grossièrement les meringues. Mettre un peu de café froid dans le fond de toutes les verrines, ajouter une boule de glace café, un morceau de meringue et de la chantilly au café. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.

3- châtaignes (10 minutes de préparation)

Dresser dans des verrines de la chantilly, de la crème de marron, de la meringue écrasée, des brisures de châtaigne, une boule de glace marron glacé, de l'armagnac. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.

4- poires aux épices (1 heure de préparation)

Éplucher les poires, les couper en cubes, les cuire 30 minutes dans le vin rouge avec la badiane, la cannelle, le sucre et l'écorce d'orange. Laisser refroidir. Couper la brioche en petits cubes, la passer au four afin de la sécher. Dresser dans des verrines de la poire, des cubes de brioche, de la chantilly. Renouveler l'opération. Dresser une boule de sorbet, recouvrir d'une meringue zigouigoui. Préparer de cette manière encore 5 autres petits vacherins.



1



2



3

4



les classiques individuels

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace
30 cl de crème liquide
100 g de sucre en poudre
1/4 de litre de sorbet framboise
150 g de coulis de framboise
30 framboises fraîches

1 blanc d'œuf
30 g de sucre en poudre
30 g de sucre glace
30 cl de crème liquide
100 g de sucre en poudre
6 boules de glace vanille

1 blanc d'œuf
30 g de sucre en poudre
30 g de sucre glace
1 boule sorbet fraise
200 g de fraises coupées en 2
150 g de coulis de fraise
2 cuillères à soupe de crème de mûre

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace
30 cl de crème liquide
60 g de poudre de cacao
80 g de sucre glace
6 boules de glace chocolat

1- framboise

Préparer la meringue en suivant la recette de la page 6 et confectionner 30 meringues en mikado. Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Dans un verre, dresser chantilly, sorbet framboise, coulis de framboise, piquer des framboise sur les meringues en mikado. Servir aussitôt. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.

2- vanille

Préparer la meringue en suivant la recette de la page 6 et confectionner 12 meringues en fleur. Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mettre un dôme chantilly, une boule de glace vanille, et une tige de vanille. Servir, congelé ou pas. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.

3- fraise

Préparer la meringue en suivant la recette de la page 6 et confectionner 6 meringues en dôme. Dans un verre, mettre une couche de chantilly, une boule de sorbet fraise, des fraises coupées en 2, côté cœur contre le verre, un coulis de fraise avec un peu de crème de mûre et terminer avec une meringue en dôme. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.

4- chocolat

Préparer 6 meringues brutes. Préparer la chantilly au cacao en ajoutant de la poudre de cacao à la crème liquide tiédie (voir conseils page 12). Dans un cercle individuel, dresser une couronne de chantilly au cacao, disposer au centre une boule de glace chocolat, compléter de chantilly, congeler 2 heures. Recouvrir d'une meringue brute et saupoudrer de cacao. Préparer encore 5 autres vacherins de la même manière.



1



2



3



4

POUR 6 VACHERINS • PRÉPARATION : 30 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin mangues

meringue

3 blancs d'œuf

80 g de sucre semoule

80 g de sucre glace

mangues

3 mangues

100 g de sucre

1 pincée de cannelle

1 pincée de gingembre

1 verre de porto blanc

glace

½ litre de sorbet fruits de la passion

ustensiles

6 moules à crème brûlée

- Éplucher les mangues, les couper en petits cubes. Les faire cuire avec le sucre, la cannelle, le gingembre et le porto blanc pendant 15 minutes.
- Monter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre semoule, laisser le batteur tourner 10 minutes supplémentaires. Passer le sucre glace au tamis, ajouter délicatement le sucre glace aux blancs, mettre les blancs d'œuf en poche.
- Disposer les mangues refroidies dans les moules à crème brûlée, ajouter une boule de sorbet, recouvrir de meringue, passer au gril 20 secondes puis déguster.



vacherin amande façon charlotte

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly au miel

30 cl de crème liquide
100 g de sucre
3 cuillères à soupe de miel

caramel aux amandes

100 g d'amandes émondées entières
100 g de sucre
3 cuillères de miel

décoration

6 rubans pour le côté chic

ustensiles

6 cercles de 10 cm de diamètre
sur 5 de haut

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 30 meringues en boudoir.
- Disposer les meringues en boudoir à l'intérieur des cercles (côté bombé sur l'extérieur).
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Ajouter 3 cuillères à soupe de miel à la chantilly.
- Garnir chaque cercle de cette chantilly et congeler 2 heures.
- Faire un caramel avec les 100 g de sucre et ajouter les amandes. Bien les laisser s'imprégner, verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé huilée.
- Sortir les vacherins du congélateur, retirer le cercle, disposer des amandes au caramel sur le dessus, napper de miel, sans oublier le ruban.



POUR 6 VACHERINS • PRÉPARATION: 30 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin ananas

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

chantilly au rhum blanc

30 cl de crème liquide

100 g de sucre

2 cuillères à soupe de rhum blanc

glace

½ litre de sorbet ananas

garniture

1 ananas

50 g de sauce caramel

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner 48 meringues en bouton.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger la chantilly ferme avec le rhum.
- Enlever la peau de l'ananas, le couper en 12 tranches pas trop épaisses et retirer le cœur.
- Sur une tranche d'ananas, disposer 4 meringues en bouton et remplir de chantilly au rhum.
- Renouveler l'opération, terminer par une boule de sorbet ananas et quelques traits de sauce caramel. Décorer de petites touffes de chantilly.



POUR 6 VACHERINS • PRÉPARATION: 45 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin choco amandes

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly whisky-choco

30 cl de crème liquide
4 cuillères à soupe de poudre de cacao
2 cuillères à soupe de whisky
2 cuillères à soupe de miel

amandes sucrées-salées

150 g d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de sel

ustensile

6 cônes en papier sulfurisé de 15 cm de haut

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la page 6. Confectionner 6 meringues en bouton et 18 meringues en spirale de trois tailles différentes. La plus grosse doit être du diamètre du cône.
- Dans une poêle antiadhésive, faire revenir les amandes avec le sucre et une pointe de sel jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Chauffer légèrement la crème liquide, ajouter le miel, le whisky ainsi que la poudre de cacao puis bien mélanger. Mettre en siphon, garder au frais.
- Disposer les cônes en papier sulfurisé à l'envers dans des verres, mettre au fond une meringue en bouton, ajouter de la chantilly whisky-choco puis une meringue en spirale.
- Renouveler l'opération et terminer par une meringue en spirale. Congeler pendant 2 heures.
- Ôter le papier sulfurisé des cônes, piquer d'amandes sucrées-salées. Servir aussitôt.



POUR 6 VACHERINS • PRÉPARATION : 45 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin praliné

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly-nutella

25 cl de crème liquide
3 cuillères à soupe de nutella

chocolat

100 g de chocolat au lait
40 g de beurre
1 cuillère à soupe de noisettes
concassées

glace

½ litre de glace rhum raisin

ustensile

un moule en silicone pour
demi-sphère

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 18 meringues en mikado, 6 meringues en spirale et 6 meringues en bouton.
- Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie avec le beurre et les noisettes concassées.
- Tapisser 6 demi-sphères de ce chocolat à l'aide d'un pinceau. Garder au frais.
- Démouler délicatement les coques au chocolat.
- Préparer la chantilly-nutella : chauffer la crème liquide, ajouter le nutella, bien mélanger, verser en siphon. Garder au frais.
- Remplir aux 2/3 les coques de chantilly-nutella, ajouter une boule de glace rhum-raisin, lisser avec de la chantilly-nutella. Congeler 2 heures.
- Démouler délicatement les coques sur une spirale de meringue, monter le reste des meringues en derrick (les coller à l'aide de la chantilly au nutella).



vacherin tout caramel

meringue

1 blanc d'œuf

30 g de sucre en poudre

30 g de sucre glace

chantilly au caramel

40 cl de crème liquide

150 g de sucre

50 g de beurre demi-sel

6 rosaces de caramel

150 g de sucre en poudre

1 cuillère à soupe d'eau

glace

½ litre de glace caramel

ustensile

6 cercles individuels

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 6 meringues en dôme.
- Faire un caramel avec le sucre, ajouter le beurre demi-sel, laisser cuire 2 minutes. Ajouter la moitié de la crème liquide, laisser cuire de nouveau 2 minutes. Retirer du feu et ajouter ensuite le reste de la crème. Verser dans le siphon puis garder au frais.
- Remplir les cercles de chantilly au caramel et ajouter une boule de glace caramel. Congeler 2 heures.
- Préparer les rosaces de caramel : faire fondre le sucre en poudre dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau ; cuire le sucre jusqu'à obtenir une couleur dorée. Faire des rosaces avec une cuillère sur du papier sulfurisé. Laisser durcir puis manipuler avec précaution.
- Avant de servir, sortir le vacherin du congélateur. Enlever le cercle (le chauffer au chalumeau), recouvrir d'une meringue en dôme et d'une rosace de caramel.



vacherin aux agrumes

meringue

1 blanc d'œuf

30 g de sucre en poudre

30 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide

100 g de sucre

1 cuillère à soupe de Grand Marnier

saveur

2 oranges

50 g de sucre

20 cl d'eau

glace

1/2 litre de sorbet pamplemousse

ustensile

6 moules en silicone à muffin

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6, et confectionner 6 meringues en mikado (ou un peu plus).
- Enlever les zestes des oranges, les hacher finement, les cuire 10 minutes dans 20 cl d'eau additionnée de 50 g de sucre.
- Éplucher les oranges à vif, récupérer les suprêmes, les couper en petits cubes.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12. Mélanger les zestes refroidis, le Grand Marnier et les cubes d'orange à la chantilly ferme. Remplir les moules à muffins puis congeler 2 heures.
- Démouler, surmonter d'une boule de sorbet, ajouter une meringue en mikado.



vacherin banana split

meringue

2 blancs d'œuf
60 g de sucre en poudre
60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide
100 g de sucre

garniture

6 bananes
40 g de sauce caramel
(cf. bouchées au caramel)

glace

¼ de litre de glace chocolat
¼ de litre de glace vanille

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 18 meringues en dôme.
- Éplucher les bananes, les couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Sur une moitié de banane disposer 3 meringues en dôme, les recouvrir de sauce caramel, intercaler une boule de glace chocolat, une boule de glace vanille, recouvrir avec l'autre moitié de banane, disposer sur le dessus des petits tas de chantilly.

remarque

Sur la photo, la moitié de la banane posée sur l'assiette n'est pas visible : elle est cachée par les meringues et les boules de glace.



vacherin choco-cannelle

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

1 cuillère à café de cannelle moulue

chantilly

30 cl de crème liquide

30 g de sucre en poudre

sauce au chocolat

200 g de crème liquide

1 cuillère à café de cannelle

100 g de chocolat noir

glace

½ litre de glace vanille

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6, et ajouter une cuillère à café de cannelle moulue. Confectionner 18 meringues en dôme.
- Faire chauffer la crème liquide avec la cannelle, ajouter le chocolat noir, laisser fondre afin d'obtenir une consistance moelleuse.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Disposer dans un verre de la sauce au chocolat, des meringues à la cannelle, de la glace vanille, de la chantilly. Napper de nouveau de sauce au chocolat puis saupoudrer de cannelle.



vacherin poires

meringue

2 blancs d'œuf

60 g de sucre en poudre

60 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide

30 g de sucre en poudre

garniture

3 poires

30 cl d'alcool de poire

glace

1/2 litre de sorbet poire

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6. Confectionner 6 meringues en dôme et 6 meringues en spirale (le diamètre de la spirale dépend de celui de votre verrine. Voir photo).
- Éplucher la poire, la couper en quartiers en enlevant le cœur puis la couper de nouveau en trois.
- Mettre une boule de sorbet poire dans le fond du verre, recouvrir d'alcool de poire, disposer la meringue en spirale sur le dessus, remplir de chantilly, planter des quartiers de poire, bloquer au centre avec une meringue en dôme.

that some people expend tremendous energy merely to be normal' *Albert Camus* 'Everything should be made as simple as possible, but not on
conscience about beauty being only skin-deep. That's deep enough. What do you want, an adorable pancreas?' *Joan Kerr* 'To wash one's hair m

d of all this
denouncing

POUR 2 PERSONNES • PRÉPARATION : 10 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin in love

meringue

1 blanc d'œuf

30 g de sucre en poudre

30 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide

30 g de sucre en poudre

garniture

amandes

- Réaliser une grosse meringue à l'aide d'une maryse (la taille dépendra de l'appétit) en suivant la recette, page 6. Recouvrir la meringue d'amandes, la cuire 2 heures à 100°C.
- Une fois refroidie, la couper en 2, la garnir de tout ce qui vous fait plaisir : glace, sorbet, chantilly, chocolat, coulis...
- La poser au milieu de la table, la déguster puis commencer à barbouiller votre convive de chantilly... et advienne que pourra.



POUR 2 PERSONNES • PRÉPARATION: 15 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherins for two

meringue

3 blancs d'œuf

100 g de sucre semoule

100 g de sucre glace

glace

½ litre de sorbet citron

garniture

30 cl de vodka

1 citron vert

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

- Récupérer le zeste du citron vert, le hacher finement, le mélanger aux blancs d'œuf.
- Monter les blancs en neige très ferme, ajouter le sucre semoule, fouetter à nouveau 3 minutes, ajouter ensuite délicatement le sucre glace tamisé à la maryse.
- Récupérer le jus du citron vert, le mélanger à la vodka, ajouter une cuillère à soupe de sirop d'érable.
- Dans un verre, mettre une boule de sorbet citron, recouvrir de vodka, napper de meringue aux zestes de citron vert puis passer sous le gril 2 minutes. Servir aussitôt.



POUR 2 PERSONNES • PRÉPARATION: 15 MINUTES + 2 HEURES 30 POUR LA MERINGUE

vacherin amaretto

meringue

1 blanc d'œuf

30 g de sucre en poudre

30 g de sucre glace

chantilly

30 cl de crème liquide

30 g de sucre en poudre

glace

1/2 litre de glace calisson

garniture

150 g de cerises amarena

30 cl d'amaretto

- Préparer la meringue en suivant les étapes de la recette, page 6.
Confectionner 1 ou 2 grandes meringues.
- Mélanger les cerises avec l'amaretto.
- Préparer la chantilly en suivant les conseils de la page 12.
- Servir tous les ingrédients séparément afin que chacun puisse faire sa dinette comme bon lui semble.



remerciements et shopping

Merci aux filles pour leur énergie toujours joyeuse !

Bite Me cutlery

Designer : Keith Melbourne
www.keithmelbourne.com.au

Cutipol

www.cutipol.pt

Rina Menardi

www.rinamenardi.it

Wedgwood

Assiettes Grosgrain Vera Wang

www.wedgwood.com

Conran shop

www.conranshop.fr

Astier de Villatte

www.astierdevillatte.com

Kris Coad

www.kriscoad.com

Paige Russell

www.paigerussell.com

Thorsten Van Elten

www.thorstenvanelten.com

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

© Hachette Livre - Marabout 2010

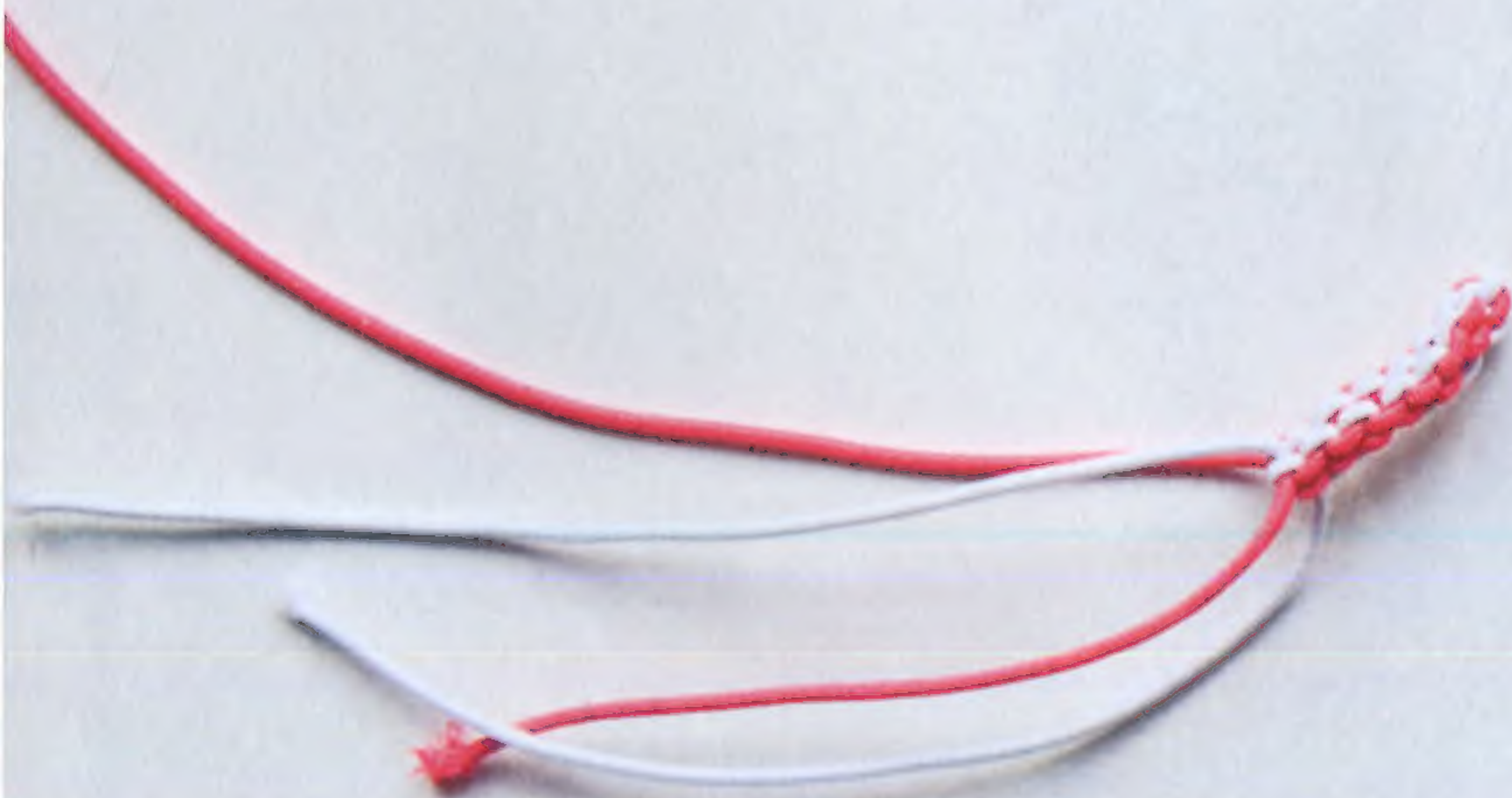
Dépôt légal : janvier 2010

ISBN : 978-2-501-06325-8

4050142

Imprimé en Espagne par Graficas Estella





« petit dessert désuet
délicieusement apprécié de tous
et tellement facile à réaliser ».

Souvenez-vous des 60 ans de tante Marinette et
de son incontournable vacherin, mmmh... on s'en
souvient encore ! Et bien... Après des années
de bannissement, le vacherin fait son grand retour
et se modernise : il s'individualise pour un
tête-à-tête, il se partage pour
les fiançailles du petit, il
s'est fait pote avec le fruit
exotique, il est
bien vivant...

LES PETITS PLATS
MARABOUT
ORIGINAUX & AUTHENTIQUES
DEPUIS L'AN 2000

www.marabout.com

7,90 €
Prix TTC France

40 5014 2
ISBN : 978-2-501-06325-8



9 782501 063258

